

# Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 2025



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7 Novembre	Du 10 au 14 Novembre	Du 17 au 21 Novembre	Du 24 au 28 Novembre	Du 1er au 5 Décembre	Du 8 au 12 Décembre	Du 15 au 19 Décembre	
LUNDI	<b>Menu végétarien</b> Betteraves rouges Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Compote	Bouillon de légumes + vermicelles Donut de poulet au fromage <b>Palets fromagers</b> Riz Sauce dijonnaise Fruit de saison	<b>Menu végétarien</b> Céleri rémoulade Croque veggie à la tomate Riz Sauce curry Liégeois vanille	Potage à la tomate Saucisse (P) <b>Tarte au fromage</b> Lentilles Pommes de terre Mousse au chocolat	Potage d'antan <b>Poisson à l'oseille (MSC)</b> Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	Goulash <b>Timbale de poisson</b> Pommes sautées Salade <b>Camembert</b> Fruit de saison	Macédoine <b>Gratiné de poisson à la tomate (MSC)</b> <b>Boulgour</b> Sauce Liégeois chocolat	
	MARDI	Potage au potiron <b>Waterzoï de poisson (MSC)</b> Riz Sauce Mousse au chocolat	 <b>Menu végétarien</b> Macédoine Bolognaise de lentilles Macaroni Emmental râpé Yaourt nature sucré	Haché au saumon Semoule Piperade Brie Fruit de saison	<b>Menu des îles</b> Achard de légumes au curcuma Colombo de poulet <b>Colombo de poisson</b> Riz Sauce Flan coco	<b>Menu végétarien</b> <b>Salade florida</b> Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	<b>Menu végétarien</b> <b>Carottes râpées</b> Chili sin carne Riz Sauce Yaourt aromatisé	Chipolatas (P) <b>Emincé végétal</b> Pommes de terre Gratin de brocolis Carré président Fruit de saison
	JEUEDI	<b>Boulettes</b> <b>Boulettes de soja</b> Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	<b>Menu végétarien</b> Macédoine Bolognaise de lentilles Macaroni Emmental râpé Yaourt nature sucré	<b>Potage cultivateur</b> <b>Gratin de pâtes au poulet</b> <b>Gratin de pâtes aux 2 fromages</b> Brassé aux fruits	<b>Menu végétarien</b> Tomate farcie végétale Purée Sauce Vache picon Fruit de saison	Hamburger <b>Fish burger</b> Frites Salade Ketchup Nappé caramel	Potage du barry <b>Colin meunière (MSC)</b> Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce Yop à la fraise	<b>Menu végétarien</b> <b>Potage crécy</b> Nuggets végétaux Tortis Sauce moutarde Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits
VENREDI	<b>Carottes râpées</b> Jambon (P) <b>Œufs durs</b> Frites Salade Mayonnaise Yaourt aromatisé	Sauté de porc (P) <b>Gratiné de poisson</b> Pommes de terre Choux de Bruxelles <b>Fromage frais</b> Eclair au chocolat	<b>Coleslaw</b> Bœuf aux oignons <b>Colin à l'aneth</b> Pommes croquettes Salade Île flottante	<b>Betteraves rouges</b> <b>Lasagnes</b> <b>Lasagnes de légumes</b> Salade <b>Crème dessert vanille</b>	<b>Rôti de porc sauce charcutière (P)</b> <b>Tarte au chèvre tomate basilic</b> <b>Boulgour</b> Ratatouille Mimolette St Nicolas Fruit de saison	Salade d'endives Spaghettis à la carbonara (P) <b>Raviolis de légumes</b> Emmental râpé Compote	<b>Menu de Noël</b> <b>Emietté de poisson au citron (MSC)</b> Sauté de chapon aux cranberries <b>Duo de poisson</b> Pommes pins Haricots verts Sauce Bûche de Noël	

Repas de substitution



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements